vinetur

El Barcelona Beer Festival reúne a 15.000 personas y consolida la cerveza artesana como producto gastronómico

La 15ª edición del festival destaca la variedad y calidad de la cerveza artesana y premia a Basqueland como Mejor Cervecera del Año

lunes 13 de abril de 2026



El Barcelona Beer Festival (BBF) ha cerrado este domingo, 12 de abril, su 15ª edición en el recinto de Montjuïc, confirmando el crecimiento de la cerveza artesana y su integración en la gastronomía. Durante tres días, el evento ha reunido a unos 15.000 asistentes en un espacio de más de 7.000 metros cuadrados, donde se han presentado más de 100 cerveceras y hasta 500 cervezas de diferentes estilos y procedencias internacionales.

El festival ha ofrecido una amplia programación de actividades, incluyendo talleres, demostraciones y maridajes dirigidos por chefs con estrella Michelin como Jordi Esteve (Nectari) y sommeliers reconocidos como Edgar Rodríguez. Los visitantes han podido catar cervezas singulares, desde propuestas sostenibles y ecológicas como las de Lo Vilot, hasta elaboraciones únicas como la Beer Nostrum de Cervesera Artesana, una Imperial Oyster Stout madurada bajo las aguas del delta de l'Ebre, o la Dark Adiction de la peruana 7 Vidas, una Barrel Aged Imperial Pastry Stout envejecida cuatro años en barricas de bourbon y elaborada con café de especialidad tostado solo 74 horas antes de su uso.

La edición de 2026 ha reforzado el papel de la cerveza artesana como producto gastronómico con identidad propia. La incorporación del restaurante pop-up 6x6 Maridatge by Jordi Àvila y Pep Nogué, junto a una programación centrada en la cocina, ha situado a la cerveza como elemento central en la experiencia culinaria. El BBF ha contado con la presencia de cerveceras internacionales de referencia y proyectos emergentes, como la peruana Cervecería 7 Vidas, que presentó ocho cervezas premiadas, y la participación del brand ambassador Raf Van Pottelbergh de 3 Fonteinen, gracias a Visit Flanders.

El festival también ha impulsado la colaboración entre regiones, con iniciativas como el proyecto transfronterizo Francia-Cataluña y el espacio Basque Beer, que reunió a productores de Euskadi con catas y actividades culturales. Además, se ha presentado un estudio sobre el potencial del turismo cervecero, que señala la capacidad de crecimiento de este segmento y la posibilidad de seguir el modelo de éxito del enoturismo y el oleoturismo en España.

Uno de los momentos centrales del BBF ha sido la gala de entrega de los Barcelona Beer Challenge, considerado uno de los concursos internacionales de cerveza artesana más reconocidos. En su 11ª edición, el certamen ha registrado 837 cervezas inscritas de 156 cerveceras procedentes de 14 países, evaluadas en 52 categorías por un jurado de 44 expertos. Por primera vez, el concurso ha incorporado la neurociencia en el proceso de cata, utilizando electroencefalogramas para analizar las respuestas sensoriales de los jueces.

Basqueland Brewing ha sido reconocida como Mejor Cervecera del Año por cuarta vez, consolidando su posición en el sector. Lo Vilot ha recibido el premio Brewing Hope for a Better Future by Mr Malt, que reconoce proyectos comprometidos con la sostenibilidad. La cervecera letona Hopalaa ha sido galardonada con el Premio Innovación Mr. Malt por su cerveza Momentum, mientras que la toledana Kosmonauta ha sido distinguida como Mejor Cervecera Novel. El maestro cervecero Guzmán Fernández ha recibido el premio especial Steve Huxley por su trayectoria en el desarrollo y profesionalización del sector.

El BBF ha demostrado que la cerveza artesana ha dejado de ser un producto de nicho para convertirse en un sector cultural y económico en expansión. El evento ha reunido a aficionados, profesionales de la restauración, la distribución y la comunicación, así como a un público cada vez más diverso, interesado en la calidad, la variedad y la integración de la cerveza artesana en la gastronomía.